

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МБОУ «Гимназия»**

### **I. Общая характеристика**

В школе организовано питание обучающихся. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом. Непосредственное приготовление блюд для школьников осуществляют повара.

В столовой помещения распределены следующим образом:

- ★ буфетно-раздаточный зал,
- ★ обеденный зал на 120 посадочных места,
- ★ моечная кухонной и столовой посуды.

Столовая школы работает в буфетно-раздаточном режиме. Списочная численность работающих 4 человека.

Важную роль в организации контроля за качеством питания школьников играет медицинский работник. Он осуществляет постоянный (ежедневный) контроль за качеством питания, а также поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию школьной столовой, участвует в проведении витаминизации блюд. Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовую продукцию проверяют по мере ее изготовления, и результаты проверки записывают в бракеражном журнале.

Ежедневно контролируется медицинским работником школы и соблюдение норм хранения готовой продукции.

Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется представителями органов управления образованием, а также работниками Роспотребнадзора.

### **II. Охват питанием школьников**

В школе ежемесячно анализируется охват питанием учащихся по классам по предоставлению соответствующей отчетности от классных руководителей.

### **III. Показатели культуры обслуживания**

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует дежурный педагог, дежурный администратор.

Контроль за работой школьной столовой осуществляется медицинским работником, администрацией школы, Советом учреждения.

Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

Характеризуя уровень соблюдения профессиональной этики, необходимо отметить, что по результатам проверок в прошлом учебном году не было отмечено фактов нарушения санитарно-гигиенических требований.

#### **IV. Показатели условий обслуживания**

В школе уделено большое внимание укреплению и обновлению материально-технической базы школьной столовой.

В рамках реализации комплекса мер модернизации образования в 2018 году произведен ремонт обеденного зала.

Обеденный зал школьной столовой имеет удобную конфигурацию, эстетически оформлен, оборудован мебелью.

Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

В помещении около столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.

#### **V. Информированность родителей и учащихся об организации питания**

С целью улучшения организации питания учащихся в школе проводятся мероприятия по следующим направлениям:

- ★ подготовка и утверждение документов по организации питания;
- ★ инструктивные совещания для классных руководителей;
- ★ совещания при директоре;
- ★ родительские собрания;
- ★ сайт школы.

В рамках информационно-воспитательного направления, способствующего привитию навыков культуры питания, пропаганде здорового образа жизни проводятся следующие мероприятия:

- ★ дни здоровья;
- ★ классные часы о здоровом питании

В школе проводятся опросы и анкетирования учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.